

Liebe Gäste

Restaurant Frohsinn



Herzlich Willkommen im Restaurant Frohsinn in Dänikon. Lassen Sie sich in unserem kleinen und feinen Restaurant oder im Sommer in der Gartenwirtschaft mit saisonalen und kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen. Geniessen Sie dazu ein exquisites Glas Wein aus unserer ausgesuchten Weinkarte. Seien Sie unser Gast zu verschiedenen Anlässen. Bei einem Mittag- oder Abendessen, einem gemütlichen Abend mit der Familie oder bei einem grösseren Anlass mit Freunden und Bekannten. Wir bedienen Sie kompetent, herzlich und persönlich. Unser oberstes Ziel ist, dass Sie sich in unserem Lokal ganz einfach wohlfühlen.

Familie M. Stalder

Herkunft des Fleisches:

Rindfleisch	=	Schweiz, *Australien
Schweinefleisch	=	Schweiz
Kalbfleisch	=	Schweiz
Poulet	=	Schweiz
Wurstwaren	=	Schweiz
Fleischerzeugnisse	=	Schweiz
Krustentiere	=	Vietnam, Norwegen
Marktfische	=	nach Angebot

Unsere Speisen

Vorspeisen

Blattsalat	verschiedene Grüne- Blattsalate	8.50
Gemischter Salat	verschiedene angemachte Salate	11.50
Buuresalat	Blattsalat mit Speck, Ei und Brotroutons	13.50
Crevetten-Pfännli	Crevetten auf Spinatbeet mit überbackener Café de Paris	19.50
Knoblauchbrot «Spezial»	mit Cafe de Paris, Knoblauch und Käse	12.50
Wurst-Käsesalat «einfach»	Cervelat, Käse, Ei, Gurke und Zwiebeln	12.50
Wurst-Käsesalat «Nach Art des Hauses» mit Pommes Frites	Cervelat, Käse, Ei, Gurke, Tomatenwürfeln und Zwiebelringe	19.50

Inhaltsstoffe:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage direkt bei Uns.

*(Rinds-Filet, Kann mit hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.)

Pasta-Gerichte (Spezial Teigwaren)

(wird eine kleinere Portion bestellt, minus Sfr. 5.00)

Frohsinn-Fettucce	Butternudeln mit Rindsfiletstreifen an leichter Kräutersauce	38.50
Fettucce- Chef	Butternudeln «Surprise»	26.50
Kalbfleisch-Fettucce	Butternudeln mit Kalbfleischstreifen an hausgemachter Kräuterbuttersauce (leicht pikant)	35.50

Vegetarische-Gerichte

Pesto-Fettucce	Butternudeln an hausgemachter Pestosauce	22.50
Gemüse-Curry	Gemüse an feiner Currysauce, serviert mit Reis	29.50
Fettucce-Maison	Butternudeln an Tomatenrahmsauce Basilikum, Knoblauch und Zwiebeln	28.50
Spätzli-Frohsinn	Spätzli mit Gemüse und Käse überbacken	20.50

Fisch-Meeresfrüchte-Gerichte

Crevetten, Spinat Knoblauch	Gebratene Crevetten auf Spinatbeet mit gerösteten Knoblauchscheiben	31.50
--	---	-------

Fleisch-Gerichte

Vom Kalb:

Salimbocca dazu Spätzli	<i>Kalbsschnitzel mit Coppa und Salbei</i>	38.50
Wienerschnitzel mit Pommes Frites	<i>paniertes Kalbsschnitzel</i>	36.50
Kalbsschnitzel mit Butternudeln	<i>an frischen Pilz-Rahmsauce</i>	39.50

Vom Rind:

Rindsschmorbraten Spätzli und Gemüse	<i>nach Art des Hauses</i>	43.50
Rindsfilet 230gr. dazu Pommes Frites	<i>mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	52.50

Vom Schwein:

Knochen-Cordonbleu mit Pommes Frites	<i>gefüllt mit Schinken und Käse</i>	35.50
Schweinsschnitzel (Schnipo) mit Pommes Frites	<i>paniertes Schweinsschnitzel</i>	25.50

Schweins-Steak Café de Paris mit Pommes Frites	mit hausgemachter, überbackener Café de Paris	29.50
Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln	mit / ohne Pilzrahmsauce	26.50
Fleischkäse mit Spätzli	gebratener Fleischkäse mit einem Spiegelei und Spätzli	22.50
<u>Vom Poulet :</u>		
Poulet-Curry im Reissing	Pouletstreifen an hausgemachter Currysauce	28.50
Pouletbrust dazu Gemüse	mit Kräuterbutter und Zitrone	27.50

Beilagen

(als Zusatz plus Sfr. 9.50)

Fettucce	Butternudeln
Spätzli	Hausgemacht
Reis	
Pommes Frites	
Gemüse	

Süssspeisen

(Alle Desserts auch in kleineren Portionen erhältlich für Sfr. 8.50)

Feines Caramellköpfli	10.50
Mit flüssiger Karamellsauce, Rahm und Früchten garniert	
Schoggimousse im Glas	10.50
Mit Rahm und Früctedekoration	
Grosses Merengues-Glace	12.50
Mit zwei beliebigen Glace-Kugeln, Merengues und Rahm	
Ice Kaffee	12.50
Zwei Kugeln Mocca-Glace mit einem Espresso und Rahm	
Dänemark	12.50
Zwei Kugeln Vanille-Glace mit Rahm, dazu heisse Schokoladensauce	
Hot Berry	12.50
Zwei Kugeln Vanille-Glace mit Rahm und heissen Beeren	
Himbeere Schweppes Tonic	10.50
Zwei Kugeln Himbeere-Sorbet dazu Tonic	

Alkoholische Süssspeisen

(Dessert mit nur einer Kugel Glace und Schnaps, Sfr. 8.50)

Zwetschge Vieille Prune	13.50
Zwei Kugeln Zwetschgen Sorbet dazu Vieille Prune (4cl)	
Birne Williams	13.50
Zwei Kugeln Birnen Sorbet dazu Williams (4cl)	

Zitrone Vodka	13.50
Zwei Kugeln Zitrone Sorbet dazu Vodka (4cl)	
Haselnuss Frangelico	13.50
Zwei Kugeln Haselnuss Glace dazu Nusslikör (4cl)	
Blutorange Campari	13.50
Zwei Kugeln Blutorange Sorbet dazu Campari (4cl)	
Vanille Baileys	13.50
Zwei Kugeln Vanille Glace dazu Baileys (4cl)	
Mango Prosecco	13.50
Zwei Kugeln Mango Sorbet dazu Prosecco (4cl)	

Glace-Sorten

Rahmglace : Vanille, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss, Mocca, Karamell, Zimt

Sorbet: Zitrone, Birne, Zwetschge, Blutorange, Mango, Himbeere

1 Kugel	nach Ihrer Wahl	4.00
2 Kugeln	nach Ihrer Wahl	7.50
3 Kugeln	nach Ihrer Wahl	11.00
4 Kugeln	nach Ihrer Wahl	14.50

Rahmzuschlag 1.50

Unsere feinen italienischen Glace beziehen wir von:

